


# 2019 Côtes-du-Rhône AOP

Les Becs Fins, Tardieu-Laurent

Le meilleur Becs Fins de Tardieu

**Description:**
L'un des meilleurs de sa catégorie, par Michel Tardieu, dont les vins sont toujours très bien notés.
**Note de dégustation:**
Grenat pourpre dense. De fines notes de clou de girofle agrémentent le nez vineux aux nuances de cerises à la cannelle et d'amandes grillées. Bouche veloutée aux tannins compacts, bon équilibre entre la chaleur du Rhône et les arômes de Syrah, cerises confites et gâteau aux prunes, très franc jusque dans la finale juteuse.
**Accompagne idéale:**
Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dûre ou des fromages à pâte molle maturés, de l'agneau en croûte d'herbes, du gigot ou de la ratatouille en gratin. Il sera aussi très agréable combiné à du loup de mer grillé, des lasagnes à la provençale, une daube d'agneau ou un steak au poivre.
**Conseils de service:**
Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

| | |
|---|---|
| **Pays d'origine:** | France |
| **Région:** | Rhône |
| **Producteur:** | Tardieu-Laurent |
| **Notation(s):** | Score 17.5/20 |
| **Vol. alcool:** | 14.5 % |
| **Apogée:** | jusqu'en 2026 |
| **Référence:** | 0331519 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

# Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

## Côtes-du-Rhône AOP

Les Becs Fins
Tardieu-Laurent

| | |
|---|---|
| **Origine:** | France |
| **Notation(s):** | Score 17.5/20 |
| **Apogée:** | jusqu'en 2026 |
| **Vol. alcool:** | 14.5 % |
| **Service:** | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch